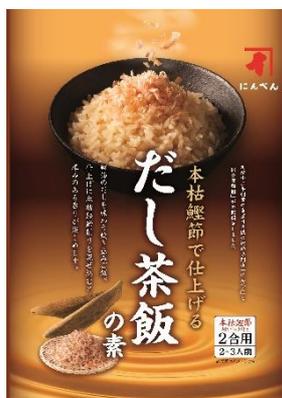


日本橋の老舗鰹節専門店「にんべん」との共同開発
国分首都圏、本枯鰹節で仕上げる「だし茶飯の素」を発売

— だしの風味を本枯鰹節の「削り」と「だし」ダブルで味わう —

国分首都圏株式会社〔本社：東京都中央区、代表取締役社長執行役員：南博貴〕は、株式会社にんべん〔本社：東京都中央区、代表取締役社長：高津伊兵衛〕と共同開発した「だし茶飯の素」を発売いたします。



1. 商品特長

本枯鰹節のだし調味液と、炊き上げた後に混ぜ込む本枯鰹節削りをセットにし、他の具材をあえて使用しないことで和食の魅力である「だしの風味」を、よりはっきりとお楽しみいただけます。

江戸時代の日本橋界限には多数の「茶飯」を提供するお店が軒を連ねていましたが、震災・戦災により減少し、「茶飯」のルーツは失われようとしています。そして、再開発で変わりゆく日本橋。その地で長きにわたり商いを続ける両社が、かつて魚河岸だった日本橋の歴史や伝統を後世に伝え、江戸時代から続く味を国内外に広く発信したいとの思いから発売に至りました。

2. 商品概要

商品名： 本枯鰹節で仕上げる「だし茶飯の素」
内容量： 2合用
希望小売価格： 400円（税別）
賞味期間： 12カ月

3. 発売日

2023年8月18日（金）

◆商品・販売に関するお問い合わせ

国分首都圏（株）マーケティング部 商品開発課 電話：03-3276-4461

◆報道・取材に関するお問い合わせ

国分グループ本社（株）経営企画部 広報課 電話：03-3276-4121

〒103-8241 東京都中央区日本橋 1-1-1 Mail：info01@kpost.kokubu.co.jp